

Klassisches Rotkraut mit Rippli und Röstli

Vor- und zubereiten: ca. 70 Min.

Rotkraut

1 Esslöffel Butter	in einer Pfanne warm werden lassen andämpfen
1 Zwiebel , grob gerieben	
800 g Rotkabis , halbiert, Strunk entfernt, in feinen Streifen	unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. mitdämpfen
3 dl Gemüsebouillon	dazugiessen, aufkochen
2 Esslöffel Rotweinessig	beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Min. köcheln
1 Lorbeerblatt	auf dem Rotkraut verteilen, zugedeckt ca. 10 Min. weiterköcheln
1 Apfel , in Schnitzen	
nach Bedarf Salz, Pfeffer	würzen

Rippli

2 Liter Wasser	alles in einer Pfanne aufkochen
8 schwarze Pfefferkörner	
1 Lorbeerblatt	
600 g geräuchertes Rippli	aus der Verpackung nehmen, ins Wasser geben, ca. 45 Min. knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen

Röstli

½ Esslöffel Bratbutter	in einer Bratpfanne warm werden lassen andämpfen, in eine Schüssel geben. Pfanne ausreiben
1 grosse Zwiebel , in feinen Streifen	
800 g Gschwellti (fest kochende Sorte), vom Vortag, geschält	an der Röstiraffel in die Schüssel reiben, mischen
1 Teelöffel Salz	salzen
1½ Esslöffel Bratbutter	in derselben Pfanne heiss werden lassen. Kartoffeln beigeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Röstli zu einem Kuchen formen, bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Röstli auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Röstli in die Pfanne zurückgleiten lassen, zweite Seite ca. 15 Min. braten

Pro Person: 21 g Fett, 40 g Eiweiss, 51 g Kohlenhydrate, 2327 kJ (556 kcal)

